СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Пироги и ватрушки с ягодами

№10



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09010

Тростникова Инна Петровна, г. Сочи

Пирог «Валентин»



***Тесто:** 400 г муки, 250 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3-4 яичных желтка, 100 г сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ч. л. соды.*

***Начинка:** 300 г клубники, 3/4 ст. сахара, 4 яичных белка.*

Сливочное масло порубить ножом с просеянной мукой, всыпать соду, добавить лимонную кислоту, желтки, сахар, сметану и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 см, выложить его в смазанную маслом форму, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в духовку при 170°С на 25 мин. В это время белки взбить в густую пену и, постепенно добавляя сахар, взбивать массу до полного растворения сахара. Взбитые белки перемешать с разрезанными пополам ягодами клубники, покрыть этой смесью готовый корж и поставить пирог в духовку еще на 15 мин.

Сахарова Мария Антоновна, г. Самара

Брусничный пирог

2 ст. муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, сахар, 1 пакетик ванилина, 2 ст. брусники.

Масло или маргарин разрезать на маленькие кусочки и дать постоять при комнатной температуре. Яйца растереть с 2 ст. л. сахара, ванилином, добавить муку и замесить тесто. Бруснику вымыть, обсушить, пересыпать сахаром по вкусу, оставить на 1,5 ч. и слить образовавшийся сок. Тесто разделить на 2 неравные части. Из большой раскатать пласт, выложить его на покрытый пергаментом противень, покрыть равномерным слоем ягод, накрыть второй раскатанной частью теста и защипать края. Выпекать пирог в духовке при 180°С в течение 30 мин.

Денежкина Мария Тимуровна, г. Великий Новгород

Вишневый пирог-перевертыш

***Тесто:** 1,25 ст. муки, 1/2 пакетика разрыхлителя, 300 г сливочного масла, 4 яйца, 1,25 ст. сахарной пудры.*

***Начинка:** 500 г вишни, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. сахара, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. ванилина, 1 ч. л. коньяка.*

Для начинки: в сковороде растопите масло с сахаром, добавьте мед, ванилин и коньяк. Дайте массе закипеть, положите в нее вишню (без косточек) и томите на медленном огне 2-3 мин. Далее вишню откиньте на дуршлаг, оставьте на 10 мин. и пересыпьте на дно смазанной маслом формы. Добавьте 2 ст. л. сиропа из-под вишни и поставьте форму в холодильник. В это время взбейте сливочное масло с сахарной пудрой, добавьте по одному яйца и мешайте до однородности. Всыпьте в массу муку с разрыхлителем и замесите тесто. Вылейте тесто на вишню, поставьте форму в духовку при 180°С и выпекайте пирог в течение 50 мин. Готовый пирог выньте из формы и положите на блюдо дном вверх.

Лилова Мария Семеновна, г. Омск

Пирог со сливами «Минутка»



1 упаковка готового дрожжевого теста, мед, слива, 1 яичный желток, растит. масло.

Готовое тесто разделить пополам и раскатать обе части в одинаковые по размеру пласты. Один пласт выложить на смазанный растит. маслом противень и смазать поверхность коржа медом. Сливу вымыть, разрезать вдоль пополам и, убрав косточки, выложить половинки сливы плотно друг к другу ровным слоем на тесто срезами вниз. Накрыть все вторым пластом теста, защипать края, смазать поверхность пирога яичным желтком и выпекать изделие в духовке при 200°С до румяной корочки.

Лаврова Лариса Артемьевна, г. Смоленск

Пирог «Сладкая парочка»

500 г готового дрожжевого теста, 2 ст. л. кукурузной муки, 3/4 ст. сахара, 1 кг персиков (без косточек), 500 г вишни (без косточек), 1 ст. л. молока, сахарная пудра, 1/2 ч. л. соли.

Готовое тесто разделить на 2 одинаковые части и раскатать их в пласты одинакового размера. Персики нарезать маленькими кусочками и перемешать с вишней, кукурузной мукой, сахаром и солью. Один пласт выложить на смазанный растит. маслом противень, покрыть слоем начинки, накрыть вторым пластом и тщательно защипать края. Смазать пирог молоком, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в духовке при 190°С до готовности теста.

Примечание: чтобы пирог не пригорел, когда он будет готов наполовину, можно накрыть его фольгой и продолжать выпекать.

Масляницына Татьяна Петровна, г. Екатеринбург

Жареные пироги с ягодами

Тесто: 2 ст. муки, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, растит. масло, 4 ст. л. густой сметаны, ½ ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли.

Начинка: 1,5 ст. ягод (смородина, черника), 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сахара.

Взбить яйца с сахаром, добавить 2 ст. л. растит. масла, сметану и еще раз взбить. Добавить в массу соду, соль, муку и замесить мягкое тесто. Поставить его в холодильник на 10 мин., затем вынуть и разделить на небольшие кусочки. Ягоды промыть, смешать с сахаром, мукой и крахмалом. Каждый кусочек теста раскатать в лепешку, выложить на середину лепешки немного начинки и сформовать пирожки. Обжаривать пирожки на растит. масле по 2-3 мин. с каждой стороны.

Федорина Инна Евгеньевна, г. Орел

Пирог «Праздничный»

***Тесто:** 2 ст. л. муки, 100 г сахара, 2 яйца, 2 желтка, 250 мл жирных сливок, 50 г молотого миндаля, растит. масло.*



***Начинка:** 400 г разных ягод (ежевика, черника, малина).*

Форму смазать растит. маслом и высыпать на дно промытые, обсушенные и перемешанные ягоды. Все ингредиенты для теста взбить миксером и вылить ровным слоем на ягоды. Поставить форму в духовку при 190°С и выпекать пирог в течение 25 мин. Готовый пирог вынуть из духовки, выложить на решетку, дать ему остыть, затем переложить пирог из формы на блюдо вверх дном и по желанию посыпать сахарной пудрой.

Молодцова Ирина Степановна, г. Чебоксары

Пирог по-ирландски

1 ст. муки, 1/2 пакетика разрыхлителя, 3/4 ст. сахара, 5 яиц, 100 г размягченного сливочного масла, 300 г вишни без косточек, 4 ст. л. сахарной пудры.

Яйца разделяем на белки и желтки. Желтки растираем добела с 1/2 массы сахара, добавляя во время растирания муку, смешанную с разрыхлителем. Белки взбиваем в крепкую пену с оставшимся сахаром и подмешиваем получившуюся массу в яичную массу. Получившееся тесто выкладываем в смазанную маслом форму, на него ровным слоем выкладываем промытую вишню и ставим пирог в разогретую до 200°С духовку на 1 ч. Готовый пирог вынимаем из духовки, остужаем, затем вынимаем из формы и посыпаем сахарной пудрой.

Михайлова Любовь Вадимовна, г. Ульяновск

Пирог с малиновым кремом



***Тесто:** 1,5 ст. муки, 1 ст. кефира, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. соды.*

***Крем:** 1/2 ст. сметаны, 100 г творога, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. малины.*

Муку смешать с кефиром, яйцом, растертым с сахаром, яйцом и содой. Замесить однородное тесто, вылить его в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при 180°С в течение 30 мин. Сметану перемешайте с творогом и сахаром в однородную массу, добавьте малину и аккуратно все перемешайте. Подготовленным кремом смажьте поверхность пирога.

Огинчук Юлия Ивановна, г. Иркутск

Пирог с клубникой и ревенем

1,25 ст. муки, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 ст. 33% сливок, 3/4 ст. сахара, 1 ст. л. кукурузной муки, 1/4 ст. воды, 600 г ревеня, 400 г клубники, 1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотой корицы, щепотка мускатного ореха.

Ревень вымыть, нарезать кусочками, выложить в таз, засыпать сахаром и варить на среднем огне до мягкости и растворения сахара. Кукурузную муку смешать с водой, вылить эту смесь в массу из ревеня, добавить разрезанные вдоль на 4 части ягоды клубники и варить 2 мин. до слабого загустения. В посуде смешать муку, разрыхлитель, сливочное масло, сливки, оставшийся сахар, соду, соль и корицу. Замесить тесто и выложить его в смазанную маслом форму, загнув бортики. Вылить в форму начинку из клубники и ревеня и выпекать в духовке при 200°C около 20 мин.



Тихомирова Евгения Петровна, г. Благовещенск

Пирог «Летняя витаминка»

1,25 ст. муки, 100 г сливочного масла, 1/2 ст. сахара, 1 ст. 33% сливок, 4 груши, 300 г клюквы, 1 ч. л. корицы.

Груши очищаете от кожуры, семян, нарезаете кусочками, перемешиваете с клюквой и 90 г сахара. Выкладываете массу на дно смазанной маслом формы. Сливочное масло растираете с мукой до образование крошки, добавляете корицу, оставшийся сахар, сливки и перемешиваете все вилкой. Формируете из теста небольшие лепешки и выкладываете их на фрукты. Подготовленный пирог выпекаете в духовке при 200°C 40 мин.

Жукова Юлия Сергеевна, г. Владивосток

Вишневая шарлотка

1 ст. муки, 2 ст. сахара, 4 яйца, 200 г вишни, 3 яблока, растит. масло, щепотка корицы.

Яйца взбить с сахаром в пену, добавить корицу, постепенно всыпать муку. Яблоки очистить, нарезать кусочками и выложить в смазанную растит. маслом форму. Вишню промыть, удалить косточки, добавить ягоды в тесто и выложить поверх яблок. Выпекать шарлотку в духовке при 180°C около 1 ч.

Гусева Валерия Константиновна, г. Курган

Трехслойный пирог с малиной

1,5 ст. муки, 1,5 ст. сахара, 6 яиц, 1 ст. сметаны, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. малины, ванилин, щепотка соли.

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с 1/2 ст. сахара, добавить сметану, сливочное масло, соду, ванилин и муку. Замесить тесто, выложить его в смазанную маслом форму, утопить в нем промытые и обсушенные ягоды малины и выпекать подготовленный пирог 30 мин. Оставшийся сахар взбить с белками, полить массой пирог и поставить его в духовку еще на 10 мин.

Некрасова Елена Васильевна, г. Чита

Пирог «Вишневая горка»



***Тесто:** 100 г муки, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. белого вина, 2 ст. л. сахара, щепотка соли.*

***Начинка:** 1 кг вишни, 1/2 ст. сахара, 1 белок, 1/2 ст. молотого фундука.*

Муку просеять, сливочное масло охладить и натереть на крупной терке. Соединить подготовленные ингредиенты с сахаром, солью, вином и замесить тесто. Оставить тесто на 30 мин., затем раскатать в пласт и выложить на дно смазанной маслом формы, загнув бортики. Вишню вымыть, удалить косточки, затем обвалять ягоды в сахаре и выложить ровным слоем на тесто. Посыпать все толчеными орехами, залить взбитым белком, поставить пирог в духовку при 190°С и выпекать до золотистого цвета.

Дружбанова Мария Валентиновна, г. Астрахань

Пирог с черешней и фундуком

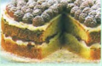
***Тесто:** 1 ст. муки, 100 г маргарина, 1/4 ст. сахара, 1/3 ст. фундука.*

***Начинка:** 200 г черешни, 400 г клубники, 300 г малины, 300 г черники, 1/2 ст. сахара.*

Черешню вымыть и очистить от косточек, клубнику разрезать пополам. Смешать черешню и малину с остальными ягодами, сахаром и выложить ровным слоем на дно смазанной растит. маслом формы. Очищенный фундук порубить в очень мелкую крошку, добавить разрезанный на кусочки маргарин, всыпать муку и рубить все ножом до состояния крошки. Добавить в массу сахар и насыпать ее ровным слоем на ягоды. Поставить форму в духовку при 190°С и выпекать пирог 40 мин.

Ирсанова Полина Павловна, г. Ижевск

Малиновый пирог «К чаю»



***Тесто:** 1/2 ст. муки, 100 г маргарина, 1/4 ч. л. соли.*

***Начинка:** 3/4 ст. сахара, 1,5 ст. л. муки, 700 г малины, 1 ст. жирных сливок, 1/4 ч. л. корицы.*

В посуде смешайте муку с солью, добавьте кусочки маргарина и порубите все ножом в крошку. Добавьте 4 ст. л. воды и размешайте тесто вилкой. Сформуйте из теста шар и поставьте его в холодильник на 30 мин. Охлажденное тесто выложите ровным слоем в смазанную маслом форму, загнув небольшие бортики.

Для начинки: сахар смешайте с мукой, корицей и посыпьте этой смесью тесто. Сверху выложите ровным слоем 500 г малины и выпекайте пирог при 220°С около 50 мин. Готовый пирог остудите, залейте сливками и выложите на поверхность оставшуюся малину.

Гретченко Инна Олеговна, г. Тюмень

Праздничный сливовый пирог

2 ст. муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. сахара, 10 слив, пакетик ванильного сахара, немного рома (если есть).

100 г размягченного сливочного масла взбить с 1/2 ст. сахара. Не прекращая взбивания, добавить в массу яйца, 1 ст. муки с разрыхлителем и ромом. Хорошо взбить массу и выложить в круглую форму, смазанную маслом. Сверху на тесто плотно выложить половинки слив срезом вниз. Оставшееся сливочное масло перемешать с 1 ст. муки, 1/2 ст. сахара и ванильным сахаром до получения крошки. Посыпать крошкой на сливу, поставить форму в духовку при 180°C и выпекать пирог 40 мин.

Жемуляева Евгения Никитична, г. Нижний Новгород

Вишневый пирог с корицей



1 ст. блинной муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. молока, 400 г вишни или черешни, 1/3 ст. сахарной пудры, 1/2 ч. л. корицы.

Для обсыпки: 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. корицы.

Муку просеять в посуду горкой вместе с сахарной пудрой и корицей. Добавить яйцо, растопленное сливочное масло, молоко и хорошо перемешать все ложкой или миксером. Получившееся тесто выложить в смазанную маслом форму, разровняв поверхность. На тесто ровным слоем высыпать промытую и очищенную от косточек вишню (черешню). Посыпать вишню крошкой, поставить форму в духовку при 200°C и выпекать 30-35 мин.

Для обсыпки: муку порубить ножом со сливочным маслом, сахарной пудрой и корицей.

Новосельцева Екатерина Сергеевна, г. Хабаровск

Пироги «От души»

Тесто: 1 ст. муки, 1 яйцо, 2 ст. л. сливок, 2 ст. л. размягченного сливочного масла, соль.

Начинка: 3 кислых яблока, 1 ст. брусники, 1 ст. сахара.

Просеянную муку соединяем с яйцом, сливками, солью и замешиваем однородное тесто. Разделяем тесто на 4 одинаковые части и раскатываем каждую часть теста в пласт. Один пласт выкладываем на дно смазанной маслом сковороды, покрываем частью начинки, сверху выкладываем еще один пласт, снова покрываем его начинкой и так до конца (верхний пласт покрывать начинкой не надо). Наколоть получившийся пирог в нескольких местах вилкой, смазать маслом и выпекать в духовке при 200°C до готовности.

Для начинки: очищенные яблоки нарезать небольшими кусочками, перемешать с брусникой и сахаром.

Куропаткина Алина Дмитриевна, г. Воркута

Открытый пирог «Малиновый сад»

***Тесто:** 600 г муки, 1 ст. сметаны, 4 яичных желтка, 1/2 ст. сахара, 3/4 ст. растопленного сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли.*

***Начинка:** 5 ст. малины, 1 ст. сахара, 1 ст. взбитых сливок.*

Соединив все необходимые ингредиенты, замесить однородное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см и выложить в смазанную маслом форму, загнув бортики. Смазать тесто растит. маслом и выпекать в духовке при 220-240°С до легкого зарумянивания. Готовый корж вынуть из духовки, покрыть равномерным слоем малины, засыпать сахаром и выпекать еще 15-20 мин. Готовый пирог полить взбитыми сливками.

Перекопова Инна Михайловна, г. Кострома

Пирог «Киевский»

2 ст. муки, 1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соды, 600 г вишни без косточек, 1 ст. л. сливочного масла, растит. масло, сахарная пудра.

Сметану растереть с сахаром, добавить соду и небольшими порциями всыпать муку. Замесить тесто, отщипнуть немного на сетку для пирога, раскатать тесто по размеру формы и выложить в форму, предварительно смазав ее маслом и посыпав мукой. Края теста приподнять и слегка завернуть к центру. Выложить на тесто ровным слоем вишню, посыпать ее сахарной пудрой, наложить сетку из оставшегося теста и поставить пирог в разогретую до 200°С духовку. Когда пирог наполовину испечется, залить его сметаной и поставить допекаться.

Лавренова Ирина Михайловна, г. Москва

Пирог с клубникой «Для друзей»

1 ст. муки, 1 ст. сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 5 желтков, 1 ст. молока, 1,5 ст. сметаны, 1/2 ст. молотого миндаля, 200 г клубники, ванилин, щепотка корицы.



Сливочное масло охладить, натереть на крупной терке и тщательно перемешать с мукой, 1 ст. л. сахара, 1 яйцом и молотым миндалем. Получившееся тесто убрать на 30 мин. в холодильник. Молоко вскипятить со сметаной, ванилином и дать массе немного остыть. Желтки взбить с оставшимся сахаром и яйцом, затем добавить сюда молочную смесь и, помешивая, довести массу на водяной бане до густого состояния. Горячую массу процедить через сито. Охлажденное тесто раскатать в пласт,выложить им форму, сделав бортики, и выпекать корж в духовке при 200°С до полуготовности. Горячий корж залить желтково-молочной массой, положить в нее промытые ягоды клубники, снова поставить форму в духовку и выпекать пирог до готовности теста. Готовое изделие посыпать корицей.

Дубова Анна Сергеевна, г. Новосибирск

Пирог «Южный»



***Тесто:** 1 ст. муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 ст. воды, 1/2 ч. л. соды, соль.*

***Начинка:** 3 ст. винограда, 2 ст. сахарной пудры, 2 ст. л. сахара.*

Просеянную муку высыпать в посуду горкой, добавить охлажденное и нарезанное небольшими кусочками масло, соду, соль, сахар, постепенно влить небольшое количество воды и замесить умеренно крутое тесто. Через 30 мин. раскатать тесто в пласт и выложить на смазанный маслом противень. Посыпать тесто сахаром, сверху уложить виноград и посыпать сахарной пудрой. Выпекать пирог в духовке при 180°С 30 мин.

Зайцева Людмила Михайловна, г. Нальчик

Пирог с виноградом

***Тесто:** 2 ст. муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 3/4 ст. молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1/3 ст. сахара.*

***Начинка:** виноград, сахар, крахмал.*

Дрожжи развести в молоке и перемешать с просеянной мукой, яйцом, сливочным маслом и сахаром. Замесить тесто, убрать его в теплое место на 2 ч., затем обмять и раскатать в пласт. Выложить пласт на покрытый пергаментом противень, половину пласта присыпать сахаром и небольшим количеством крахмала, затем выложить на нее виноград, также присыпав его сахаром и крахмалом. Накрыть все второй половиной теста, защипать края, смазать пирог сладким чаем и выпекать в духовке при 200°С до золотистого цвета.

***Примечание:** в начинку можно добавить немного промытого красного крыжовника.*

Петухова Светлана Семеновна, г. Сургут

Пирог «Красное и черное»

***Тесто:** 400 г муки, 250 г маргарина, 1/2 ст. сметаны, 4 желтка, 1/2 ст. сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 ч. л. соды.*

***Начинка:** по 200 г свежей клубники и черной смородины, 3/4 ст. сахара, 4 белка.*

Размягченный маргарин порубить с просеянной мукой в крошку, добавить соду, лимонную кислоту, желтки, сахар, сметану и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт, выложить в смазанную маслом форму, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в духовку при 170°С на 25 мин. Белки взбить в густую пену и, постепенно добавляя сахар, взбивать массу до полного растворения сахара. В получившийся крем добавить разрезанные пополам ягоды клубники, смородину и покрыть этой смесью готовый корж. Поставить пирог в духовку еще на 15 мин.

Соломина Анна Викторовна, г. Владимир

Пирог «Лесная сказка»

400 г готового песочного теста, 1 яйцо, 3 желтка, 6 ст. л. сахара, 1,5 ст. молока, ванилин, по 100 г ежевики и голубики, сахарная пудра.

Тесто раскатываем в пласт, выкладываем по форме, делаем бортики, накалываем тесто в нескольких местах вилкой, засыпаем небольшим количеством сухой фасоли и выпекаем в духовке при 200°С до золотистого цвета. Яйцо и желтки взбиваем с сахаром в пену, выливаем смесь в разогретое молоко и перемешиваем венчиком. Ставим посуду с этой массой на огонь и варим, помешивая, до загустения, не давая массе закипеть. Добавляем в нее ванилин и охлаждаем массу 30 мин. Полученную массу выкладываем на тесто, покрываем промытыми и обсушенными ягодами и посыпаем сахарной пудрой.

Квадратова Мария Геннадьевна, г. Новый Уренгой

Пирог с яблоками и ягодами

200 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 3 яблока, 200 г земляники, 200 г черники, тертая цедра 1 лимона, 1 ст. л. лимонного сока, растит. масло, панировочные сухари.

Размягченное сливочное масло разрезать на кусочки и порубить с мукой в крошку. Добавить яйцо, 2 ст. л. сахара и снова порубить. Подготовленное тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин. Яблоки очистить, нарезать дольками и перемешать с земляникой, черникой, цедрой и соком лимона. Охлажденное тесто раскатать в пласт, выложить в смазанную растит. маслом форму, посыпать середину теста сухарями, затем выложить в центр ягоды с яблоками и посыпать оставшимся сахаром. Поставить форму в духовку при 200°С и выпекать пирог 40 мин.

Гостева Екатерина Романовна, г. Ульяновск

Пирог с земляничным кремом

3 ст. муки, 200 г маргарина, 2 яйца, ½ ст. сахара.

Крем: 1 ст. растертой земляники, 2 ст. ягод земляники, сок 1 лимона, 3 ст. сахара, 3 белка.



Маргарин растереть, добавляя поочередно яйца, муку и сахар. Получившееся тесто раскатать и выложить ровным слоем в смазанную маслом форму, сделав небольшие бортики. Выпечь тесто в духовке при 220°С до готовности, затем покрыть кремом, посыпать целыми ягодами земляники и украсить листочками земляники. Для крема: растертую землянику смешать с сахаром, белками, лимонным соком и взбивать венчиком до тех пор, пока сахар не разойдется и не образуется плотная пышная масса.

Былинкина Светлана Анатольевна, г. Саранск

Бисквитный пирог с мороженым



1 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. сахара, ванилин, молотые грецкие орехи или фундук, клубника, черника, мед, мороженое.

Взбиваем яйца с сахаром в пену, постепенно вводим муку, орехи и перемешиваем. Выливаем получившееся тесто в форму и выпекаем бисквит до готовности. Готовый бисквит остужаем. Мед растапливаем. Клубнику нарезаем кусочками, выкладываем на бисквит и смазываем медом. Поверх клубники выкладываем мороженое и украшаем пирог ягодами черники.

Сатоева Ольга Денисовна, г. Первомайск

Пирог с клюквой «Нарядный»

2 ст. муки, 250 г маргарина, 3 яйца, сахар, 2 ст. клюквы, растит. масло.

Маргарин разрезать на кусочки, у яиц отделить белки от желтков. Желтки взбить с 2 ст. л. сахара, белки охладить. Маргарин соединить с мукой и желтками, замесить тесто, выложить его куском в смазанную растит. маслом форму, разровнять руками, проткнуть в нескольких местах вилкой и выпекать в духовке при 200°С до готовности. Клюкву размять толкушкой и перемешать с сахаром по вкусу. Выложить ягоды на готовое тесто, залить охлажденными и взбитыми с небольшим количеством сахара белками и поставить в духовку еще на 5 мин.

Старикова Елена Константиновна, г. Южно-Сахалинск

Пирог вишнево-миндальный

400 г готового песочного теста, 100 г сливочного масла, 3/4 ст. сахарной пудры, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 3/4 ст. молотого миндаля, 3 ст. л. ягодного джема, 200 г вишни без косточек.



Готовое песочное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, выстелить им смазанную маслом форму и наколоть тесто в нескольких местах вилкой. Выпекать корж в духовке при 200°С до легкого зарумянивания, затем вынуть и намазать поверхность коржа джемом. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой в пышную массу, постепенно добавляя яйца, просеянную муку и толченые орехи. Распределить массу ровным слоем на джем, на нее выложить, слегка вдавливая, промытую вишню и выпекать пирог в духовке, убавив нагрев до 180°С, около 35-40 мин.

Челнокова Ирина Владимировна, г. Тверь

«Пьяный» пирог с вишней

4 ст. л. муки, 10 ст. л. сахара, 4 яйца, 100 мл молока, 1/4 ст. белого вина, 1 кг вишни, 1/3 ст. рубленых грецких орехов, 1/3 ст. сахарной пудры, ванилин.

Вишню промойте, подсушите, удалите косточки и нарежьте ягоды маленькими кусочками. Посыпьте вишню сахарной пудрой, залейте вином, прогревайте на среднем огне 3 мин. и выложите на дно смазанной маслом формы. Молоко вскипятите, яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте к ним муку и тщательно взбейте. В полученную массу постепенно добавляйте молоко и проварите массу, периодически перемешивая, 2 мин. до загустения. Белки взбейте с ванилином, молочным кремом и залейте этой смесью вишню. Поставьте пирог в духовку при 180°С и выпекайте до готовности. Горячий пирог выньте из духовки, переверните вверх дном и посыпьте измельченными орехами.

Курникова Надежда Павловна, г. Смоленск

Пироги с черемухой



Тесто: 1,2 кг муки, 50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 6 яиц, 1 ч. л. соли.

Начинка: 3 ст. сухой молотой черемухи, 1,5 ст. сахара, 1 ст. воды.

Дрожжи развести в молоке, соединить с просеянной мукой, размягченным сливочным маслом, сахаром, яйцами, солью и замесить тесто. Черемуху залить горячей водой, оставить на 40-60 мин. для набухания, затем всыпать сахар и тщательно все перемешать. Тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружочки, положить в центр каждого кружочка начинку и защипать края. Выложить пироги на покрытый калькой противень и выпекать в разогретой до 210°С духовке до золотистого цвета.

Примечание: пироги лучше всего подавать к столу со сметаной.

Аржанова Мария Никитична, г. Тверь

Слоеный пирог «Самый смак»

Тесто: 1 ст. муки, 1/2 пакетика разрыхлителя, 6 яиц, 3/4 ст. сахара, 150 г маргарина, соль, щепотка корицы.

Начинка: 1 банан, по 1 ст. черной и красной смородины.

Готовим 3 коржа из теста. Для каждого коржа взбиваем 2 яйца с 1/4 ст. сахара, добавляем 50 г разогретого маргарина и понемногу разрыхлителя, соли и корицы. Стенки круглой формы смазываем растит. маслом, выливаем в форму тесто и выпекаем корж при 150°С до готовности. Банан разминаем в пюре и перемешиваем с размятыми ягодами. Каждый корж смазываем начинкой и укладываем коржи друг на друга.

Примечание: в начинку можно добавить сахар по вкусу.

Романова Ирина Максимовна, г. Краснодар

Ватрушки «Черничные»

700 г муки, 2 ст. молока, 1,5 пакетика сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла, 1 желток, 500 г черники, 1 ч. л. соли.

Соединяем дрожжи с 1 ст. л. молока и 1 ст. л. сахара. Оставшееся молоко подогреваем, добавляем оставшийся сахар, соль, дрожжи, 500 г муки и замешиваем тесто. Добавляем в тесто растит. масло, обминаем его, ставим в тепло на 15 мин., затем всыпаем оставшуюся муку, перемешиваем и оставляем еще на 15 мин. Подготовленное тесто разделяем на кусочки, формуем из них лепешки, выкладываем в центр каждой лепешки промытые ягоды, загибаем края теста над начинкой, чтобы получились ватрушки, и смазываем их желтком. Выкладываем изделия на противень и выпекаем до готовности в духовке при 200°С.



Примечание: по желанию можно добавить в чернику сахар.

Краснова Екатерина Эдуардовна, г. Оренбург

Ватрушки из кислого теста

500 г муки, 15 г дрожжей, 2/3 ст. воды, 1/2 ст. молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, сахар, 1 ч. л. соли, крыжовник, изюм.

В посуду высыпать 1/2 нормы муки, добавить разведенные в воде дрожжи и замесить тесто. Поставить тесто в теплое место на 2 ч., затем добавить яйца, 1 ст. л. сахара, соль и молоко. Тщательно все перемешать с добавлением масла и оставить еще на 2 ч. Подготовленное тесто обмять, разделить на кусочки, сформовать из них лепешки и выложить на противень. В центр каждой лепешки выложить начинку из смеси крыжовника, распаренного изюма и сахара. Слегка загнуть края теста к центру и выпекать ватрушки в духовке при 200°С до готовности.

Примечание: чтобы тесто получилось более сдобным, количество сливочного масла нужно увеличить вдвое.

Шумилина Татьяна Андреевна, г. Киров

Пышная ватрушка с ягодами

2 ст. муки, 200 г маргарина, 1/2 ст. воды, 1 ст. л. 9% уксуса, 1/2 ч. л. соли, любые ягоды, сахар.

Муку просеять в посуду горкой, добавить разрезанный на куски маргарин и порубить массу ножом в крошку. В холодной воде растворить соль, добавить уксус, вылить получившуюся массу в мучную смесь и замесить тесто. Поставить тесто в холодильник на 2 ч., затем вынуть, раскатать в пласт, сложить вчетверо, снова раскатать, сложить и еще раз раскатать. Полученный пласт выложить на противень, покрыть смешанными с сахаром ягодами, загнуть края теста к центру, чтобы середина осталась открытой, и выпекать ватрушку при 250°С до готовности.

Фазанова Людмила Николаевна, г. Омск

Ватрушка «Самая вкусная!»

7 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соды, 5 яиц, 400 г творога, 100 г черноплодной рябины, растит. масло.

В растопленное сливочное масло всыпать 1/2 ст. сахара, добавить просеянную муку, гашеную соду и рубить массу ножом до состояния крошки. Полученную массу разделить пополам. Часть теста высыпать ровным слоем в смазанную растит. маслом форму. Яйца растереть с оставшимся сахаром, добавить творог, промытые ягоды черноплодной рябины, тщательно все перемешать и выложить ровным слоем на крошки. Покрыть все оставшимися крошками, поставить форму в духовку при 220°С и выпекать ватрушку до готовности.

Тарасенко Ольга Николаевна, г. Ижевск

Ватрушка с крыжовником

Тесто: 2,5 ст. муки, 2 ст. молока, 30 г дрожжей, 100 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 400 г творога, 3 ст. л. сахара, 4 яичных желтка, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. маргарина, 1 ст. л. муки, 1 ст. спелого крыжовника.

Дрожжи разводим в молоке и соединяем с остальными ингредиентами для теста. Замешиваем тесто, даем ему подойти, обминаем и раскатываем в лепешку. Выкладываем лепешку на смазанный растит. маслом противень, покрываем начинкой и слегка загибаем края теста к центру. Оставляем ватрушку на 15 мин., затем смазываем растит. маслом и выпекаем в духовке при 200°С до готовности. Для начинки: творог растираем с сахаром и перемешиваем с остальными ингредиентами.

Синичка Мария Олеговна, г. Вологда

Ватрушка «Пальчики оближешь»

3 ст. муки, 15 г сухих дрожжей, 1 ст. молока, 1-2 яйца, 2 ст. л. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1 ст. красной смородины, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу.



Муку соединить с дрожжами, добавить молоко, яйца, растит. масло, 1 ст. л. сахара и немного соли. Замесить тесто, оставить его в теплом месте на 2 ч., затем обмять, раскатать в пласт и выложить на противень. Ягоды вымыть, перемешать с оставшимся сахаром и выложить ровным слоем на тесто. Слегка загнуть края теста к центру и смазать их сметаной. Поставить противень в духовку при 200°С и выпекать ватрушку 20 мин.

Примечание: по этому рецепту можно приготовить одну большую или много маленьких ватрушек.

Дьячкова Ирина Владимировна, г. Хабаровск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- мука,
- 1,5 ст. растопленного сливочного масла,
- 1/2 ст. воды, 1 яйцо,
- соль.

Начинка:
- ягоды,
- сахар.



Ватрушка «Любимая»

- Воду соединить с маслом, солью и таким количеством муки, чтобы тесто получилось крутым.
- Поставить тесто в холодильник на 1 ч., затем вынуть, раскатать в пласт, сложить вчетверо, снова раскатать, сложить и еще раз раскатать в круглый пласт.
- Выложить пласт на смазанный маслом противень, покрыть начинкой, слегка загнуть края теста к центру и выпекать подготовленную ватрушку в духовке при 220°С до готовности.
- Для начинки: взять любые ягоды и растереть их с сахаром по вкусу.

Крылова Мария Сергеевна, г. Санкт-Петербург

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 2 ст. муки,
- 15 г дрожжей,
- 1 ст. воды,
- 1 ст. л. сахара,
- растит. масло,
- соль.

Начинка:
- малина,
- вишня,
- клубника,
- сахар.



Ватрушки с ягодами

- Разведите в воде дрожжи и добавьте просеянную муку, сахар и соль по вкусу.
- Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 2 ч., затем обомните и разделайте на лепешки.
- Выложите их на смазанный маслом противень, покройте начинкой, загните края теста над начинкой и оставьте на 10 мин.
- Поставьте противень в духовку при 200°С и выпекайте ватрушки до румяной корочки.
- Для начинки: возьмите любые ягоды на ваш вкус (малину, вишню, клубнику) и перемешайте их с необходимым для вас количеством сахара.

Примечание: вместо ягод и сахара можно использовать любое ягодное варенье.

Маркушина Диана Леонтьевна, г. Самара



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 ст. муки,
- 15 г дрожжей,
- 1 ст. воды,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. голубики,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. сладкого чая,
- соль по вкусу.

Ватрушка с голубикой

- Муку соедините с разведенными в воде дрожжами, 1 ст. л. сахара, растит. маслом, солью.
- Замесите тесто и поставьте его в теплое место для брожения.
- Ягоды вымойте и смешайте с оставшимся сахаром.
- Готовое тесто раскатайте в круглую лепешку, на середину положите ягоды и защипните края, оставляя середину открытой.
- Переложите ватрушку на противень, смазанный маслом, смажьте края чаем и оставьте ватрушку на 15 мин.
- Выпекайте ватрушку в духовке при 200°С в течение 30 мин.

Семенихина Галина Витальевна, г. Омск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 ст. муки,
- 25 г дрожжей,
- 1,5 ст. воды,
- 1 яйцо,
- 2/3 ст. сахара,
- 2/3 ст. черной смородины,
- 3 ст. л. растит. масла,
- соль.

Ватрушки-хохотушки

- Дрожжи развести в воде, соединить с просеянной мукой, добавить немного сахара, растит. масло, соль и замесить тесто.
- Поставить тесто на 2 ч. в теплое место, затем разрезать на кусочки, раскатать каждый кусочек в лепешку и выложить в центр ягоды, перемешанные с оставшимся сахаром.
- Слегка загнуть края теста над начинкой, выложить ватрушки на смазанный растит. маслом противень и смазать тесто взбитым яйцом.
- Выпекать изделия в умеренно разогретой духовке до золотистого цвета теста.

Сенина Ольга Дмитриевна, г. Пермь



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 4 ст. муки,
- 30 г дрожжей,
- 2 ст. воды,
- 2 ст. л. сахара,
- растит. масло,
- 2 щепотки соли.

Начинка:
- 1/2 ст. клубники,
- 1/2 ст. черники,
- 1 ст. сахара.

Ватрушка «Большая»

- Муку просеять в посуду, добавить разведенные в воде дрожжи, сахар, 4 ст. л. растит. масла, соль и замесить тесто.
- Дать тесту расстояться в теплом месте 2 ч., затем обмять его и раскатать в круглый пласт.
- Выложить пласт на смазанный растит. маслом противень и покрыть ровным слоем начинки.
- Слегка загнуть края теста над начинкой, поставить противень в духовку при 200°С и выпекать ватрушку около 25 мин.
- Для начинки: клубнику разрезать пополам и аккуратно перемешать с черникой и сахаром.

Примечание: в начинку можно добавить 1 киви, очищенный и нарезанный кусочками.

Хитрова Лидия Петровна, г. Смоленск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 2 ст. муки,
- 150 г сливочного масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ч. л. соды.

Начинка:
- 1 ст. сахара,
- 5 яиц,
- 400 г творога,
- 1 ст. винограда.

Ватрушка «Барская»

- Сахар взбиваем с яйцами в пену, добавляем творог, промытые ягоды винограда и тщательно все перемешиваем.
- Муку рубим ножом со сливочным маслом, сахаром и содой в крошку.
- 1/3 часть теста высыпаем в форму, покрываем ровным слоем начинки и посыпаем оставшейся крошкой.
- Ставим форму в духовку при 200°С и выпекаем ватрушку до готовности.

Наумова Виолетта Александровна, г. Тверь



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:
- 3 ст. муки,
- 1 яйцо,
- 1 ст. молока,
- 2 ст. л. сахара,
- 100 г сливочного масла,
- 1 ч. л. соли.

Для начинки:
- 400 г рябины,
- 1 яйцо,
- 2 ст. сахара,
- 100 г сливочного масла.

Ватрушки по-зимнему

- Муку просейте в посуду горкой и сделайте в центре углубление.
- Влейте молоко, добавьте яйцо, сахар, сливочное масло, соль и замесите тесто.
- Разделайте тесто на лепешки и сделайте в центре скалкой углубления.
- Рябину промойте, засыпьте сахаром и уварите на слабом огне до растворения сахара.
- Пропустите ягоды через мясорубку и разложите на лепешки.
- Выложите лепешки на противень и выпекайте в духовке при 200°С до готовности.

Герасимова Анна Геннадиевна, г. Архангельск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г дрожжевого теста,
- 1/2 ст. сахара,
- 3 ст. вишни,
- 3 ст. л. крахмала,
- 1 яйцо,
- растит. масло.

Ватрушки с вишней

- Вишню (без косточек) перемешать с крахмалом и сахаром.
- Тесто разделить на кусочки и раскатать каждый кусочек в лепешку.
- На середину каждой лепешки выложить ягоды и слегка загнуть края теста к центру.
- Выложить ватрушки на смазанный растит. маслом противень и смазать взбитым яйцом.
- Поставить противень в духовку при 200°С и выпекать изделия до румяной корочки.

Стрелецкая Нина Васильевна, г. Казань



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:
- 300 г муки,
- 3 яйца,
- 1 пакетик сухих дрожжей,
- 1/2 ст. молока,
- 3 ч. л. сахара,
- 2 ст. л. сливочного масла.

Для начинки:
- 1,5 ст. винограда,
- 2 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. сливочного масла,
- 2 ст. л. молотого фундука,
- 3 ст. л. тертого шоколада.

Ватрушки «Сластена»

- Смешать 200 г муки, теплое молоко, дрожжи, сахар и замесить однородное тесто.
- Накрыть тесто пленкой и поставить на 30 мин. в теплое место.
- Добавить в тесто оставшуюся муку, сливочное масло и 2 яйца.
- Снова вымесить тесто, накрыть пленкой и поставить в теплое место еще на 1 ч.
- Разрезать тесто на кусочки, раскатать их в лепешки, выложить на смазанный маслом противень, покрыть начинкой и слегка загнуть края теста над начинкой.
- Смазать ватрушки взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 220°С в течение 25 мин.
- Для начинки: масло растереть с сахаром, добавить виноград, фундук и шоколад.

Бердникова Лариса Владимировна, г. Минск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 1,5 ст. муки,
- 3/4 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 3/4 ст. сметаны,
- 1/2 ч. л. соды.

Начинка:
- 200 г творога,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. манной крупы,
- 1 ст. малины.

Бисквитная ватрушка

- Для теста: сахар растереть с яйцом до пышности.
- В сметану добавить соду и, когда сметана поднимется, вылить ее в яичную смесь, всыпать просеянную муку и тщательно перемешать.
- Выложить тесто в форму для выпечки, в центр выложить начинку и поверх нее разложить целые ягоды малины
- Выпекать ватрушку в духовке при 200-220°С в течение 20 мин.
- Для начинки: сахар растереть с яйцом, добавить творог, манную крупу и перемешать.

Бердникова Лариса Владимировна, г. Минск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 ст. муки,
- 1,3 ст. воды,
- 20 г дрожжей,
- 1,5 ст. л. растит. масла,
- 1/3 ст. сахара,
- по 1/3 ст. черной и красной смородины,
- соль.



Ватрушки «С кислинкой»

- Дрожжи развести в воде и перемешать с просеянной мукой, растит. маслом и солью.
- Получившееся тесто поставить в тепло на 2 ч. для расстойки, затем обмять и раскатать в круглую лепешку.
- В центр заготовки выложить смешанные с сахаром ягоды и слегка загнуть края теста к центру.
- Выложить ватрушку на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при 240°С до золотистого цвета теста.

Каримова Татьяна Владиславовна, г. Пенза

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 4 ст. муки,
- 50 г дрожжей,
- 3/4 ст. молока,
- 300 г маргарина,
- 1 яйцо,
- 1/2 ч. л. соли,
- любые ягоды,
- сахар.



Ватрушки на скорую руку

- Просеянную муку смешивают с 1 ст. л. сахара, солью, добавляют маргарин и рубят все ножом до мелкой крошки.
- Делают в массе углубление, вбивают туда яйцо и заранее разведенные в молоке дрожжи.
- Быстро замешивают тесто, раскатывают его в пласт и вырезают стаканом кружочки.
- На середину каждого кружочка выкладывают смешанные с сахаром ягоды, защипывают края теста, чтобы начинка была видна, и выкладывают ватрушки на противень.
- Выпекают изделия в духовке при 200°С до тех пор, пока тесто не станет золотистым.

Северова Антонина Павловна,
г. Кострома

Ватрушка «Румяная»

***Тесто:** 1,3 ст. муки, 150 г сливочного масла, 1/2 ст. сахара, 1 желток.*

***Начинка:** 300 г творога, 1 ст. сахара, цедра лимона, 4 яйца, 500 г клубники.*

Из просеянной муки, масла, сахара и желтка замешиваем тесто, заворачиваем его в фольгу и ставим в холодильник на 2 ч. Охлажденное тесто раскатываем в лепешку и выкладываем на покрытый калькой противень, наколов в нескольких местах вилкой. Ставим противень в духовку при 200°С и выпекаем тесто до полуготовности. Тщательно смешиваем творог, сахар, тертую лимонную цедру и яйца. Наполняем получившейся массой корж и выпекаем в духовке до готовности. Верх готовой ватрушки украшаем разрезанными пополам ягодами клубники.



Жиганова Екатерина Петровна,
г. Нижний Новгород

Ватрушки «Ленивые»

12 баранок, 2 ст. молока, 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотой корицы, вишня, растит. масло.

Баранки замачиваем в молоке до тех пор, пока они размякнут. Творог перемешиваем с сахаром, яйцами и корицей. Выкладываем баранки на смазанный растит. маслом противень, наполняем их начинкой и сверху на начинку укладываем ягоды вишни (без косточек). Подготовленные изделия выпекаем в духовке при 180°С в течение 20 мин., переворачиваем, пока не станут мягкими.

Тоняева Ирина Петровна, г. Ярославль

Ватрушки «Детские»

2 ст. муки, 1 ч. л. прессованных дрожжей, 1/2 ст. молока, 1 яйцо, 1/2 ст. засахаренных ягод, щепотка соли.

Дрожжи развести в молоке, соединить с мукой, яйцом, солью и замесить тесто. Оставить тесто на 2-3 ч., сделав за это время 2 обминки. Из готового теста сформовать небольшие шарики, уложить их на смазанный маслом противень и оставить на 10 мин. Затем сделать в каждой булочке углубление и заполнить его ягодами. Поставить ватрушки в теплое место на 25-30 мин. и выпекать в духовке при 200°С до готовности.

Сомова Ангелина Михайловна, г. Воронеж

Ватрушки с мармеладом и виноградом

2,5 ст. муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, яблочный мармелад, горсть винограда.

2 ст. муки соединить с 1 ч. л. сливочного масла, 1 яйцом и 1/2 ст. воды. Вымесить гладкое тесто, раскатать его в лепешку толщиной в палец, положить на середину лепешки кусочки сливочного масла, загнуть края теста к центру, чтобы они полностью покрыли масло, и раскатать тесто вдоль. Затем сложить тесто втрое, снова раскатать вдоль и опять сложить. Убрать тесто в холодильник на 10-15 мин., затем вынуть, раскатать и сложить еще 2 раза. Из пласта вырезать кружочки, положить на середину каждого немного мармелада и винограда и слегка загнуть края теста к центру. Выложить ватрушки на смазанный растит. маслом противень и выпекать в духовке при 200°С до готовности.

Довлатова Наталья Юрьевна, г. Екатеринбург

Ароматные ванильные ватрушки

***Тесто:** 2 ст. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 1/4 ч. л. соли, 2/3 ст. воды, растит. масло.*

***Начинка:** 200 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 1/2 ст. брусники, ванилин.*



Для начинки: в протертый творог добавляют яйцо, сахар, муку, промытые ягоды брусники, ванилин и перемешивают. Сливочное масло взбивают. В воде растворяют сахар, лимонную кислоту, соль, добавляют яйца и хорошо перемешивают. Полученную массу струйкой вводят в сливочное масло, не прекращая взбивания. Добавляют муку с содой, замешивают тесто, раскатывают его в пласт, вырезают стаканом лепешки, выкладывают в центр каждой начинку и защипывают края так, чтобы образовался бортик. Выкладывают ватрушки на смазанный маслом противень и выпекают 20 мин. в духовке при 240°С.

Тарасенко Ольга Николаевна, г. Ижевск

Ватрушка-запеканка

200 г муки, 200 г сливочного масла, 3/4 ст. воды, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1,25 ст. сахарной пудры, 1,5 ст. клюквы, растит. масло, 1/2 ч. л. соли.

Посыпаем мукой 100 г сливочного масла, рубим ножом в крошку и разминаем руками. Добавляем воду, сахар, соль, быстро замешиваем тесто, скатываем его в шар и оставляем на 20 мин. Разминаем тесто в лепешку руками, затем складываем вчетверо и раскатываем. Выкладываем лепешку в смазанную маслом форму и выпекаем при 200°С до полуготовности. Яйца растираем с сахарной пудрой и оставшимся сливочным маслом, добавляем ягоды и выливаем массу на тесто. Подготовленную ватрушку выпекаем при той же температуре до готовности.

Гаврилова Ирина Максимовна, г. Владимир

Ватрушки с черникой

***Тесто:** 4 ст. муки, 1 ст. воды, 20 г дрожжей, 1,5 ст. л. сахара, 1 яйцо.*

***Начинка:** 800 г черники, 3 ст. л. сахара.*

Дрожжи развести в воде, перемешать с мукой и сахаром. Замесить тесто и оставить его на 3 ч. для подъема. Поднявшееся тесто обмять, разделать на шарики и сформовать из них лепешки. На середину каждой лепешки положить начинку и слегка загнуть края лепешки к центру.

Выложить ватрушки на покрытый пергаментом противень, смазать яйцом, дать расстояться и выпекать в духовке при 240°С до золотистого цвета теста. Для начинки: чернику вымыть и перемешать с сахаром, не раздавливая ягоды.

Любимова Вера Антоновна, г. Ижевск

Закрытый вишневый пирог



700 г готового песочного теста, 3 ч. л. сахара, 1/2 ст. воды, 1 ст. л. манной крупы, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. крахмала, 400 г вишни.

В кастрюле вскипятить на медленном огне сахар с водой. Добавить лимонный сок, промытую вишню без косточек и варить массу 5 мин. Крахмал растворить в 1 ст. л. жидкости, переложить в ягодную массу и готовить еще 3 мин. до загустения. Половину готового песочного теста раскатать, проложить им форму, посыпать тесто манной крупой и выложить на него охлажденную начинку. Оставшееся тесто также раскатать, покрыть им начинку и поставить подготовленный пирог в духовку при 180°С. Выпекать изделие 40-45 мин.

Рослова Нина Ивановна, г. Курган

Пирог с черникой «Первый сорт»

Тесто: 1/4 ст. муки, 1/4 ст. сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 ст. сливок, растит. масло.

Начинка: черника, сахар.

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, добавить яйцо и, постоянно помешивая, добавить в массу сливки и всыпать муку. Замесить тесто и поставить его в холодильник на 15 мин. Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный растит. маслом противень. Чернику смешать с сахаром, выложить ровным слоем на тесто, слегка загнуть края теста к центру и выпекать пирог в духовке при 200°С около 30 мин.

Сыромятникова Тамара Васильевна, г. Астрахань

Пирог «Чудо-слива»

1,25 ст. муки, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ст. сахара, 100 г сливочного масла, 3/4 ст. молока, 1,1 кг сливы, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли.

Сливы вымойте, разрежьте вдоль на 4 части и уберите косточки. Обваляйте сливы в 10 г муки и сахаре, переложите в неглубокую форму, накройте фольгой и пеките в духовке при 200°С 30 мин. до мягкости. Оставшуюся муку перемешайте с разрыхлителем, содой и солью, добавьте нарезанное кусочками сливочное масло и порубите массу ножом в крошку. Добавьте в массу молоко, замесите руками тесто и выложите его на сливы, убрав с ягод фольгу. Поставьте пирог в духовку еще на 20 мин.

Примечание: в тесто можно добавить горсть кокосовой стружки или рубленых орехов.

Шеваренкова Татьяна Борисовна, г. Тверь

Пироги с черносливом и вишней

400 г готового дрожжевого теста, 1 ст. крахмала 100 г чернослива, 100 г вишни, сахар, растит. масло.

Предварительно вымоченный в воде чернослив мелко нарезать, перемешать с 50 г сахара и уварить в посуде на медленном огне до загустения. Вишню промыть, удалить косточки, добавить крахмал, немного сахара и довести смесь на слабом огне до кипения. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружочки, на каждый кружок положить или начинку из сухофруктов, или вишню. Приготовленные пирожки смазать растит. маслом, выложить на смазанный растит. маслом противень и выпекать при 200°C до румянца.

Примечание: горячие пирожки можно посыпать сахарной пудрой.

Лученинова Марина Владимировна, г. Астрахань

Пирог «Отличный, клубничный»

600 г клубники, 6 ст. л. муки, 1/2 пакетика разрыхлителя, 2 яйца, 7 ст. л. сахара, ½ ст. молока, 2 ст. л. растит. масла, 2 ч. л. сливочного масла.

Смешать муку с разрыхлителем и 5 ст. л. сахара. Добавить 1 яйцо, растит. масло и снова хорошо перемешать. Далее влить в массу молоко и размешать массу до однородности. Ягоды клубники промыть, разрезать каждую ягоду вдоль пополам и выложить ягоды ровным слоем в смазанную маслом форму. Залить ягоды тестом, поставить форму в духовку при 180°C и выпекать до полуготовности. Приготовить смесь из оставшегося сахара, 1 яйца и сливочного масла. Вылить эту смесь на тесто и довести пирог до готовности.

Сизова Елена Михайловна, г. Тверь

Пирог с черноплодной рябиной



1,25 ст. муки, 1 ст. сахара, 250 г сливочного масла, 4 яйца, тертая цедра и сок 2 лимонов, 1/4 ст. молотого миндаля, 200 г черноплодной рябины.

Сироп: 8 ст. л. лимонного сока, тертая цедра 1 лимона, 150 г сахара.

Взбить миксером сливочное масло с сахаром, постепенно добавить яйца и немного муки. Продолжая взбивать, добавить цедру лимона, оставшуюся муку и миндаль. В полученную массу добавить лимонный сок, 1/3 часть промытой черноплодной рябины, снова все перемешать и вылить в смазанную растит. маслом и покрытую пергаментом форму. Поверхность теста разровнять, посыпать оставшимися ягодами и выпекать изделие в духовке при 200°C до готовности.

Для сиропа: лимонный сок смешать с тертой цедрой, сахаром и довести на медленном огне до кипения. Горячим сиропом полить пирог.

Семенова Ольга Тимофеевна, г. Владимир

Творожный пирог с малиной



300 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 250 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 5 яиц, 1 белок, тертая цедра 1 лимона, 4 ст. л. лимонного сока, 800 г творога, 1/2 ст. манной крупы, 500 г малины.

Замесить тесто из 1/3 ст. сахара, 150 г сливочного масла, муки и 1 яйца. Завернуть тесто в пленку, охлаждать 30 мин., затем раскатать в пласт. Смазать противень растит. маслом, выложить на него тесто и выпекать 15 мин. в духовке при 180°С. У оставшихся яиц отделить белки от желтков. Перемешать творог, оставшийся сахар, желтки, сок и цедру лимона. Растопить оставшееся сливочное масло, остудить и перемешать с творожной массой. Добавить манную крупу, разрыхлитель и еще раз перемешать. Белки взбить и вместе с малиной добавить в творожную массу. Полученную смесь намазать на корж и выпекать подготовленный пирог при 200°С еще 30 мин.

Костина Людмила Алексеевна, г. Рязань

Пирог «Любовница»

Тесто: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 1 ч. л. коньяка, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1/2 ст. сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры.

Начинка: 3 ст. крыжовника, 2 ст. сахара, 1/2 ч. л. молотой корицы.

Поочередно соединив все необходимые ингредиенты (кроме яйца), замесить тесто. Отделить небольшое количество теста и скатать его в жгут. Оставшееся тесто раскатать в пласт и переложить на смазанный растит. маслом противень, уложив по его периметру жгут. Смазать тесто яйцом, поставить в духовку при 200°С и выпекать до полуготовности. На выпеченную основу выложить смешанный с сахаром и корицей крыжовник и выпекать пирог еще 15 мин.

Долина Валерия Олеговна, г. Киров

Рисовый пирог с черешней

1,25 ст. муки, 1 ст. сахара, 150 г сливочного масла, 1 ст. сухого риса, 8 ст. молока, 2 желтка, 500 г черешни без косточек, 1 ч. л. 10% сливок, ванилин, 1/2 ч. л. соли.

Просейте в посуду муку, добавьте кусочки сливочного масла и порубите все ножом в крошку. Добавьте 1/4 ст. сахара, 1 желток, 1/4 ч. л. соли, замесите тесто, скатайте его в шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 1 ч. В молоке размешайте оставшиеся сахар с солью, немного ванилина и доведите массу до кипения. Высыпьте рис и варите его на медленном огне 30 мин. до тех пор, пока вся жидкость не впитается рисовыми зернами. Сливки взбейте с 1 желтком и смажьте этой массой верх коржей. Охлажденное тесто разделите пополам и раскатайте части в одинаковые пласты. Выпекайте каждый пласт в духовке при 200°С до полуготовности. На корж выложите 1/2 рисовой массы, на нее - черешню, на черешню - оставшийся рис, на рис - второй корж. Выпекайте пирог в духовке, снизив нагрев до 150°С 30 мин., и остужайте, не вынимая из формы, в течение 1 ч.

Генералова Варвара Сергеевна, г. Самара

Бисквитный пирог с ягодами



1 ст. муки, 9 ст. л. сахара, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г любых ягод (земляника, брусника, красная смородина).

Форму для выпечки смазать маслом. Ягоды промыть, смешать с растопленным сливочным маслом, 3 ст. л. сахара и выложить на дно формы. Яичные белки отделить от желтков и убрать в холодильник, а желтки взбить с оставшимся сахаром в пышную массу и, постоянно помешивая, всыпать к ним небольшими порциями муку. Далее ввести в смесь взбитые в густую пену охлажденные белки. Приготовленное тесто сразу же выложить в форму поверх ягод, поставить форму в разогретую до 200°С духовку и выпекать до готовности.

Суркова Ирина Николаевна, г. Тула

Пирог «Калинка моя»

1 кг готового дрожжевого теста, 3,5 ст. калины, 1,5 ст. сахара, 2 ст. л. меда, растит. масло.

Калину промыть, выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить сахар, мед и поставить кастрюлю в духовку при 140°С на 6 ч., чтобы ягоды размякли и стали темно-красными. Тесто разделить пополам, раскатать одну часть в пласт, выложить на дно смазанной маслом формы и загнуть бортики. Горячую калину вынуть из духовки, остудить, выложить на тесто, закрыть второй раскатанной частью теста и хорошо защипать края. Смазать пирог маслом и выпекать 30 мин. в духовке при 220°С.

Моськина Светлана Максимовна, г. Краснодар

Пирог с земляникой

Тесто: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 ст. молока, 3/4 ст. сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 1 желток для смазывания.

Начинка: 2 ст. земляники, 2 яйца, 1/2 ст. сметаны, 2 ч. л. сахара.



Дрожжи развести в молоке, соединить с просеянной мукой, сахаром, сливочным маслом, яйцом, солью и замесить тесто. Поставить тесто в тепло на 1-2 ч., затем обмять, раскатать в пласт и выложить на покрытый калькой противень, сформовав бортики. Ровным слоем насыпать на тесто землянику, залить ее взбитой с сахаром и яйцами сметаной. Края пирога смазать желтком и выпекать изделие в духовке при 210°С до готовности.

Зубкова Елизавета Викторовна, г. Ярославль

Пирог «Ягоды в кофе»

1 ст. муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. сахара, 1 яйцо, 1/2 ст. молока, 1 ст. л. растворимого кофе, 1/4 ст. воды, 1 киви, 3 ст. л. клюквы.

Сливочное масло растопить, соединить с молоком, слегка взбитым яйцом и тщательно перемешать. Просеянную муку смешать с кофе, 1 ст. л. сахара и разрыхлителем. Влить яичную смесь в мучную и аккуратно замесить тесто. В сковороду вылить воду, высыпать оставшийся сахар и уваривать сироп на среднем огне до полного растворения сахара. Опустить в сироп кусочки очищенного киви, промытую клюкву, дать массе закипеть и варить еще 4 мин. Вылить на фрукты тесто и поставить сковороду в духовку при 180°С на 25 мин. Готовый пирог вынуть из духовки и сразу перевернуть вверх дном.



Щелканова Варвара Дмитриевна, г. Тюмень

Клюквенный пирог

4 ст. л. муки, 6 ст. л. сахара, 5 яиц, 1,5 ст. клюквы или брусники, растит. масло.

Яичные белки отделяем от желтков. Желтки взбиваем с сахаром, добавляем муку, отдельно взбитые в пену белки и быстро замешиваем тесто. Добавляем в тесто промытую клюкву или бруснику, выливаем массу в смазанную растит. маслом форму и выпекаем пирог в духовке при 200°С до румяного цвета теста.

Клюева Тамара Ивановна, г. Саратов

Пирог «Рыжик»

3/4 ст. муки, 1,5 ст. молока, 1 ст. сахарной пудры, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 3/4 ст. молотых сухарей, крыжовник, сода на кончике ножа.

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки соединить с сахарной пудрой, молоком, растопленным сливочным маслом, мукой, содой и сухарями. Тщательно размешать все до однородности, затем добавить в массу взбитые в пену белки и замесить тесто. Выложить тесто в смазанную растит. маслом форму, сверху на тесто выложить слой промытых и разрезанных пополам ягод крыжовника, поставить пирог в разогретую до 200°С духовку и выпекать до готовности.

Щербакова Тамара Михайловна, г. Тула

Сдобные пироги с клубникой

***Тесто:** 500 г муки, 30 г дрожжей, 1 ст. воды, 1/2 ст. растит. масла, соль.*
***Начинка:** по 1/2 ст. клубники и брусники, 1 ст. сахара, 3 ст. л. крахмала.*

Дрожжи растворить в теплой воде с 1/2 ч. л. соли, понемногу всыпать муку, добавить растит. масло и замесить тесто. Готовое тесто скатать в шар и оставить на 1 ч. Поднявшееся тесто разделить на кусочки. Клубнику и бруснику соединить с сахаром, пропустить через мясорубку, добавить крахмал и перемешать. Кусочки теста раскатать в лепешки, на середину каждой лепешки выложить немного начинки и защипать края. Выложить пироги на смазанный маслом противень швом вниз на расстоянии друг от друга, дать немного постоять, поставить противень в духовку при 200°С и выпекать пироги до золотистого цвета.

Маркушина Лада Вадимовна, г. Уфа

Пирог с крыжовником и смородиной

***Тесто:** 2 ст. муки, 1 пакетик разрыхлителя, 4 яйца, 1,5 ст. сахара, 2 ст. сливок, 2 пакетика ванилина, щепотка соли.*

***Украшение:** 1 кг крыжовника, 1 ст. красной смородины, 1/2 ст. сахара, 5 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сливок.*



Для теста: сливки взбить и, не прерывая взбивания, добавить сахар, соль, ванилин и яйца. Муку смешать с разрыхлителем, просеять в массу из сливок и замесить тесто. Выложить тесто на покрытый пергаментом противень, поверх теста выложить ровным слоем разрезанные пополам ягоды крыжовника, добавить смородину, полить все смесью из сливок, растопленного сливочного масла, сахара и выпекать пирог в разогретой до 200°С духовке в течение 15 мин.

Кашина Кристина Алексеевна, г. Брянск

Пирог «Воздушный»

1/2 ст. муки, 1/2 ст. сахара, 3 яйца, 6 ст. л. сливочного масла, 1 пакетик ванилина, 2,5 ст. крыжовника, щепотка соли.

Сливочное масло растапливаем, смешиваем с сахаром, яичными желтками, ванилином и мукой. Добавляем взбитые в пену белки, соль и замешиваем тесто. Делим тесто пополам, одну половину выкладываем в смазанную маслом форму и равномерно покрываем поверхность крыжовником. Поверх крыжовника выкладываем вторую часть теста, ставим форму в духовку при 180°С и печем пирог в течение 50 мин.

Мыльникова Анастасия Васильевна, г. Липецк

Пирог «Сладкое искушение»

***Тесто:** 500 г муки, 20 г дрожжей, 1 ст. молока, 1 ст. л. растопленного сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. сахара, ванилин, щепотка соли.*

***Начинка:** 600 г крыжовника, 1/2 ст. сахара, 3/4 ст. ядер грецких орехов.*

В подогретом молоке развести дрожжи с 1 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара и поставить смесь в теплое место. Когда дрожжи начнут бродить, влить их в посуду с просеянной мукой, добавить растертые с оставшимся сахаром и ванилином желтки, сливочное масло и замесить тесто. Раскатать тесто в пласт, выложить на смазанный маслом противень и оставить, чтобы подошло. Далее смазать тесто белками, выложить сверху смесь из крыжовника, сахара, толченых орехов и выпекать пирог в духовке при 230°С в течение 30 мин.

Калигина Анна Андреевна, г. Кострома

Пирог «От стряпухи»



***Тесто:** 2 ст. муки, 2 яйца, 250 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок.*

***Начинка:** 8 ч. л. муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1/2 ст. сахара, 600 г сливок, 400 г клубники, 400 г абрикосов, 100 г шоколада, 2 ч. л. корицы.*

Для теста: сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют яйцо, сливки и тщательно перемешивают. Всыпают в массу муку, быстро замешивают тесто и убирают его в холодильник на 1 ч. Охлажденное тесто раскатывают в пласт, выкладывают в смазанную маслом форму, накалывают в нескольких местах вилкой и убирают в холодильник еще на 15 мин. Выпекают тесто в духовке при 200°С до золотистой корочки и смазывают растопленным шоколадом. Сливки, муку, сахар, яичные желтки смешивают и варят, помешивая, на водяной бане до загустения. Готовую массу охлаждают и добавляют в нее взбитые белки. Ягоды клубники и абрикосы без косточек разрезают пополам, укладывают на основание пирога и заливают белковой смесью. Посыпают все корицей и выпекают пирог еще 5 мин.

Савельева Елена Дмитриевна, г. Вологда

Пирог с черникой

1,25 ст. муки, 3/4 ст. сахара, 3 яйца, 4 желтка, 1/2 ст. миндаля, 2 ст. 33% сливок, 400 г черники, щепотка соли, сливочное масло для смазывания формы, сахарная пудра.

Размолоть миндаль в очень мелкий порошок и перемешать с мукой и солью. Добавить сахар, яйца, желтки и сливки. Взбивать массу до однородности. Форму для выпечки смазать сливочным маслом и выложить на дно формы ровным слоем промытые и обсушенные ягоды черники. Залить ягоды приготовленным тестом и выпекать пирог в духовке при 200°С 20 мин. Готовому пирогу дать слегка остыть прямо в форме, затем выложить его на блюдо дном вверх и посыпать сахарной пудрой.

Вергунова Анастасия Викторовна, г. Самара

Слоеный пирог со сливой

1 упаковка готового слоеного теста, 1 ст. сахара, 3 ст. л. крахмала, 2 ст. л. лимонного сока, 1 кг сливы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо.

Смешайте сахар, крахмал и лимонный сок. Сливу очистите от косточек, разрежьте на половинки, засыпьте получившейся сахарной смесью и оставьте на 15 мин. Слоеное тесто раскатайте в пласт и разрежьте на 2 равные части. Половину теста уложите в смазанную маслом форму так, чтобы край теста слегка выступал. Выложите на тесто сливу и покройте ее решеткой из разрезанной на полоски второй части теста. Смажьте пирог яйцом и запекайте в духовке в течение 20 мин. при 220°С. Убавьте температуру до 190°С и выпекайте пирог еще 40 мин.

Посол Ольга Юрьевна, г. Москва

Пирог «Лакомые кусочки»



***Тесто:** 100 г сливочного масла, 1 ст. сметаны, 1/2 ст. сахара, 1,5 ст. муки, 1/2 пакетика разрыхлителя.*

***Крем:** 1 ст. натурального йогурта, 1/2 ст. сметаны, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара.*

***Начинка:** 1 ст. черники, 3 ст. л. сахара.*

Растопить сливочное масло, смешать его со сметаной, сахаром, добавить муку, разрыхлитель и замесить гладкое тесто. Раскатать тесто в пласт, выложить в форму и слегка загнуть края, чтобы получились бортики. Насыпать на тесто ровным слоем ягоды, посыпать их сахаром и залить кремом. Выпекать пирог в духовке при 180°С около 30 мин.

Для крема: яйцо взбить с сахаром и перемешать с йогуртом и сметаной.

Авдеева Валентина Савельевна, г. Мурманск

Черничный пирог в глазури

***Тесто:** 1 ст. муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 100 г маргарина, 1 яйцо, 3/4 ст. сахара.*

***Начинка:** 500 г черники, 1/2 ст. сметаны, 1/2 ст. сахара, 2 яйца, тертая цедра 1 лимона.*

Просеять в посуду муку с разрыхлителем, добавить размягченный маргарин, сахар, яйцо и хорошо перемешать. Получившееся тесто завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1 ч. Охлажденное тесто раскатать и выложить в смазанную маслом форму для выпекания. Покрыть тесто ягодами, залить смесью из взбитых со сметаной сахара, яиц и тертой лимонной цедры. Выпекать пирог в духовке при 200°С в течение 35 мин.

Веденина Альбина Игоревна, г. Челябинск

Пирог с красной и белой смородиной

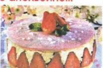
800 г готового дрожжевого теста, по 200 г красной и белой смородины, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 2 ч. л. сахарной пудры.



Тесто разделить на 2 одинаковые части. Одну часть раскатать в круглый пласт, уложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место для расстойки. Смородину протереть с сахаром, выложить на расстоявшееся тесто, накрыть второй раскатанной частью теста и смазать поверхность подготовленного пирога яйцом. Выпекать пирог до румяной корочки в течение 40 мин. в духовке при 200°С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой и подавать.

Хохлова Диана Максимовна, г. Курск

Клубничный пирог с апельсином



300 г готового песочного теста, 1 ст. сметаны, 1 апельсин, 500 г клубники, растит. масло. Глазурь: 1 ст. л. сока апельсина, 2 ст. л. желе из красной смородины.

Готовое песочное тесто раскатать в пласт и выложить ровным слоем в смазанную растит. маслом форму, загнув бортики. Подготовленную основу для пирога выпекать в духовке при 200°С до готовности. С апельсина снять 1 ч. л. цедры, выдавить 3 ч. л. сока, перемешать их со сметаной и выложить на готовую основу. Клубнику вымыть, разрезать вдоль пополам и выложить, вдавливая, в сметанную массу. Для глазури: апельсиновый сок подогреть с желе в посуде на слабом огне, залить горячей массой клубнику и подавать пирог к столу.

Банченко Алла Вадимовна, г. Ярославль

Пирог «Купеческий»

Тесто: 3 ст. муки, 1 ст. сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды.

Начинка: 500 г облепихи, 1,5 ст. сахара, 1/2 ст. облепихового сока, 1 ст. л. желатина.

Просеянную и смешанную с содой муку высыпать в посуду горкой, сделать в центре углубление, положить туда сметану, сливочное масло и яйца. Замесить тесто, убрать его в холодильник на 20 мин., затем раскатать в пласт, выложить в форму, загнув бортики, и выпекать в духовке при 230°С до готовности. Углубление в готовой основе для теста наполнить смешанной с сахаром облепихой и залить распущенным в облепиховом соке желатином. Поставить пирог в холодильник для застывания желе.

Зайцева Алла Геннадьевна, г. Брянск

Круглый пирог с ягодами

Тесто: 1,5 ст. муки, 200 г творога, 1/2 ч. л. соды, 1 яйцо, 3 ст. л. маргарина, соль.



Начинка: 1 ст. л. желатина, 1,5 ст. йогурта, 500 г разных ягод (клубника, черешня).

Смешать муку, соду, соль, яйцо, маргарин и протертый творог. Замесить тесто и поставить его в холодильник на 1 ч. Раскатать тесто в пласт, выложить на покрытый пергаментом противень, выпекать в духовке при 200°С 20 мин. и охладить. Замочить желатин в холодной воде до растворения, затем тонкой струйкой ввести в йогурт и хорошо перемешать. Поверх готового коржа уложить целиком ягоды, залить йогуртовой смесью и охладить.

Тумакова Лариса Николаевна, г. Углич

Овсяный пирог с вишнями

3/4 ст. муки, 150 г овсяных хлопьев, 150 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 3 ст. л. кукурузной муки, 2 ст. л. лимонного сока, 800 г вишни, 1,3 кг нектаринов, 1 пакетик ванилина, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, растит. масло.

В посуде венчиком перемешайте 1/2 ст. сахара и кукурузную муку. Добавьте нарезанные кусочками нектарины (без косточек), вишни (без косточек) и лимонный сок. Хорошо все перемешайте, вылейте смесь в смазанную растит. маслом форму и посыпьте кусочками 30 г сливочного масла. Закройте массу фольгой и выпекайте в духовке при 190°С 50 мин. Оставшийся сахар взбейте с оставшимся сливочным маслом, добавьте яйцо, ванилин и еще немного взбейте. Далее добавьте овсяные хлопья, муку, соду, соль и выложите массу поверх горячей фруктовой смеси. Вновь поставьте пирог в духовку (без фольги) и пеките 20 мин.

Друганина Лариса Матвеевна, г. Воронеж

Пирог «Слезы Венеры»



2 зрелых банана, 1 ст. сахара, 1 ст. кефира или сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. муки, 1 ч. л. соды без горки, 1/2 ст. грецких орехов, 1/2 ч. л. соли, ½ ст. красной смородины.

Высыпаем сахар в кастрюлю, добавляем 5 ст. л. воды, варим сахар до коричневого цвета и остужаем до комнатной температуры. Размягченное сливочное масло перемешиваем с получившейся карамелью, яйцом и размятыми в пюре бананами. Далее добавляем в массу кефир, толченые грецкие орехи, муку с содой и замешиваем однородное тесто. Выкладываем тесто в смазанную растит. маслом форму, выпекаем в духовке при 220°С до готовности и украшаем поверхность пирога промытыми и обсушенными ягодами красной смородины.

Закревская Мария Ивановна, г. Ставрополь

Пирог яблочно-виноградный

Тесто: 1,5 ст. муки, 20г дрожжей, 2/3 ст. молока, 50 г маргарина, 1/3 ст. сахара, 2 яйца, соль.

Начинка: 3 яблока, 200 г винограда, 1/2 ст. сахара.

Дрожжи разводим в молоке, соединяем с просеянной мукой, маргарином, сахаром, яйцами и солью. Замешиваем тесто, ставим его в теплое место на 2 ч., затем обминаем и делим на 2 неравные части. Большую часть раскатываем в пласт и выкладываем в форму, загнув бортики. Покрываем все начинкой, накрываем второй раскатанной частью теста, защипываем края, смазываем пирог сладким чаем или водой и выпекаем в духовке при 200°С до готовности. Для начинки: яблоки очищаем, нарезаем кусочками и перемешиваем с виноградом и сахаром.

Смирнова Екатерина Борисовна (г. Рязань)

Пирог с клюквой и яблоками

Тесто: 500 г муки, 20 г сухих дрожжей, 1 ст. молока, 2 ст. л. растит. масла, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, соль.



Начинка: 500 г клюквы, 1 яблоко, 1 ст. л. крахмала, 1 кг сахара.

Просеять в посуду муку, добавить разведенные в молоке дрожжи, растит. масло, яйцо, сахар, 1/2 ч. л. соли и замесить гладкое однородное тесто. Поставить его в теплое место на 2 ч. для подъема, затем обмять.

Для начинки: клюкву размять, яблоки очистить и нарезать мелкими кусочками, добавить сахар, крахмал и все перемешать. Поставить посуду с ягодами на огонь, довести до кипения и охладить. Подготовленное тесто разделить на 2 части (1/3 и 2/3). Большую часть выложить на противень и защипать у теста бортик. Дать тесту немного подняться, затем выложить на него остывшую начинку. Из маленькой части теста раскатать узкие полоски и прикрепить на пирог в виде решетки. Смазать изделие сладкой водой, поставить в духовку при 200°С и выпекать 30 мин.

Лаврова Лариса Артемьевна, г. Смоленск

Пирог «Лучшее угощение»

Готовое дрожжевое тесто, 1 яйцо для смазывания.

Начинка: 300 г черной смородины, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. крахмала.

Дрожжевое тесто разделить на 2 части (1/3 и 2/3). Большую часть теста раскатать в пласт и выложить на смазанный маслом противень. Смородину вымыть и перемешать с сахаром и крахмалом. Выложить начинку ровным слоем на пласт теста, накрыть второй раскатанной частью теста и тщательно защипать края. Смазать поверхность пирога слегка взбитым яйцом, поставить противень в духовку при 180°С и выпекать пирог до золотистого цвета.

Примечание: к смородине можно добавить немного вишни.

Голубева Людмила Михайловна, г. Пермь

Пирог-манник

1 ст. кефира, 3 яйца, 1 ст. манной крупы, 1 ст. засахаренных ягод, 4 ст. л. муки, 1 ч. л. соды.

Вылить в посуду кефир, вбить яйца и перемешать. Добавить в массу манную крупу, снова все размешать и оставить на 40 мин. Далее всыпать в массу засахаренные ягоды, соединенную с содой муку, быстро и тщательно все перемешать и аккуратно вылить получившееся тесто в смазанную маслом форму. Поставить пирог в разогретую до 200°С духовку и выпекать до готовности примерно 40 мин.

